

eXplora

Sapori del mondo



RISOLI`

IL PRESSOFUSO IN CUCINA





RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



Una storia di attrezzi e pentole per la cucina nel cuore della bresciana Val Trompia.

- La nostra passione. Alfredo Montini, il fondatore, negli anni sessanta inizia a realizzare attrezzi da cucina, pentole e padelle in alluminio fuso ad alto spessore (6/8 mm) con rivestimenti antiaderenti ed antigraffio d'avanguardia.
- La nostra qualità. Tutta la filiera produttiva è integrata "Made in Lumezzane" a partire dalla materia prima: l'Alluminio Hi-Grade dalle fonderie di Lumezzane. Tutti i prodotti hanno un Triplice strato antiaderente 100% atossico e sicuro con Rivestimenti privi di PFOA.
- La nostra cucina naturale. Grazie a tutte le caratteristiche dei materiali impiegati, al design, all'innovazione, riusciamo ad assicurare una cottura assolutamente naturale dei cibi che ne esalti l'appetibilità ed il buongusto.
- La nostra garanzia. Tutti i nostri prodotti sono garantiti due anni. Garantisce Alfredo Montini e la sua famiglia.

In the heart of Brescia's Val Trompia is a heritage of pots, pans and cooking utensils.

- *Our Passion. Alfredo Montini, the founder, during the early Sixties began producing bespoke cast aluminium utensils, pans and pots of high thickness (6-8 mm) with avant-garde scratchproof non stick coatings.*
- *Our Quality. The entire production line is Made in Lumezzane, starting from the raw material: High Grade Aluminium ingots from the Lumezzane foundries. All products are coated with three layers of scratch resistant non stick material 100% non-toxic and food safe without any PFOA.*
- *Our Natural Cooking. Thanks to all the characteristics of materials, design, innovation, creative passion, we can ensure foods can be cooked in a totally natural and simple manner which enhances its appetizing and good taste.*
- *Our warranty. All our products are guaranteed for two years. You can take Alfredo Montini and his family's word for it.*



Eine Geschichte von Küchenutensilien und Kochtöpfen im Herzen der Val Trompia in der Provinz Brescia.

- *Unsere Leidenschaft.* Alfredo Montini, der Gründer, begann in den sechziger Jahren Küchenutensilien, Kochtöpfe und Pfannen aus dickwandigem Aluguss (6/8 mm), mit innovativer und kratzfester Antihafbeschichtungen herzustellen.
- *Unsere Qualität.* Die gesamte Produktionskette ist integriert „Made in Lumezzane“, angefangen vom Rohstoff: das Hi-Grade-Aluminium aus den Gießereien von Lumezzane. Alle Produkte haben eine dreifache Antihafbeschichtung, 100% ungiftig und sicher, denn frei von PFOA.
- *Unsere natürliche Küche.* Die Eigenschaften der verwendeten Materialien, das Design und die Innovation ermöglichen es uns, ein absolut natürliches Garen der Speisen zu garantieren, das ihren guten Geschmack unterstreicht.
- *Unsere Garantie.* All unsere Produkte sind zwei Jahre lang garantiert. Eine Garantie von Alfredo Montini und seiner Familie.

Une histoire d'ustensiles de cuisine et casseroles en plein cœur du Val Trompia dans la province italienne de Brescia.

- *Notre passion.* Dans les années 60, Alfredo Montini, le fondateur, commence à réaliser des ustensiles de cuisine, des casseroles et des poêles dernier cri en utilisant un aluminium (6/8 mm d'épaisseur) recouvert d'un revêtement antiadhésif et anti-rayures.
- *Notre qualité.* Toute la production est garantie « Made in Lumezzane », le village dans lequel se trouve la fonderie qui produit l'aluminium haute-qualité constituant la matière première de nos différents produits. Ces derniers sont tous recouverts d'une triple couche d'antiadhésif 100%, sans APFO, non toxique et sans danger pour la santé.
- *Notre cuisine naturelle.* Grâce à toutes les caractéristiques des matériaux utilisés, à l'esthétique et aux innovations apportés à nos produits, nous parvenons à assurer une cuisson absolument naturelle des aliments, exaltant ainsi leur saveur et leur bon goût.
- *Notre garantie.* Tous nos produits sont garantis deux ans par Alfredo Montini et sa famille.

Una historia de utensilios y ollas para la cocina en el corazón de la Val Trompia, en Brescia.

- *Nuestra pasión.* Alfredo Montini, el fundador, empieza a fabricar en los años sesenta utensilios de cocina, ollas y sartenes de aluminio fundido con un gran espesor (6/8 mm) y un innovador revestimiento antiadherente y antiarañazos.
- *Nuestra calidad.* Toda la cadena productiva es "Made in Lumezzane" a partir de nuestra materia prima, el aluminio Hi-Grade de las fundiciones de Lumezzane. Todos los productos tienen una triple capa antiadherente 100% atóxica y segura con revestimiento libre de PFOA.
- *Nuestra cocina natural.* Gracias a las características de los materiales empleados, al diseño y a la innovación, conseguimos una cocción de los alimentos totalmente natural que realza el sabor y el buen gusto.
- *Nuestra garantía.* Todos nuestros productos tienen una garantía de dos años. Palabra de Alfredo Montini y su familia.

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



LA PIASTRA PER CUOCERE TANTE SPECIALITÀ, PIZZA COMPRESA!

The grill plate for cooking lots of different specialities, including our pizza!

Die pfanne mit der sie viele spezialitäten zubereiten können, auch pizza

La plaque pour cuire de nombreux plats, dont la pizza

La plancha para cocinar tantas especialidades, incluida la pizza

COMODA E PRATICA, LA SUA SUPERFICIE È STUDIATA PER CUOCERE UNIFORMEMENTE E DONARE CROCCANTEZZA E FRAGRANZA ANCHE ALLA TUA PIZZA

Handy and practical, its surface is designed to cook evenly for crisp, fragrant food, even pizza

Sie ist bequem und praktisch, mit einer oberfläche, die eigens für gleichmässiges garen entwickelt wurde und auch ihre pizza knusprig und leicht macht

Pratique et commode, sa surface est conçue pour une cuisson uniforme, laissant votre pizza croustillante et savoureuse

Cómoda y práctica, la superficie se ha concebido para cocinar de mamera uniforme y para que cuentes con una pizza crocante y de muy buen olor



E UNA VOLTA PRONTE LE TUE SPECIALITA', PUOI SERVIRLE SU PIATTI E VASSOI OPPURE PORTARLE ANCORA CALDE DIRETTAMENTE IN TAVOLA

Once cooked, you can serve the food on plates and trays or take it still warm straight to the table on the grill plate

Wenn ihre spezialitäten gebacken sind, können sie diese auf tellern und

servierbrettern servieren oder sie noch heiss direkt auf den tisch stellen

Une fois vos plats cuits, vous pouvez choisir de les servir sur une assiette ou un plat ou bien d'apporter directement la plaque à table

Una vez que tus especialidades estén listas, podrás servir las en platos y bandejas, o bien llevarlas aún calientes directamente a la mesa

NOVITÀ: LA TUA PIZZA, CON TUTTO UN ALTRO SAPORE

New: Your pizza with a totally different taste

Neuheit: Ihre pizza mit einem ganz anderen geschmack

Nouveauté: Votre pizza, avec une saveur inégalée

Novedad: Tu pizza, con un sabor totalmente distinto



**E ALLA FINE? SI PULISCE IN
POCHI SECONDI**

*And afterwards? Easy to clean in just a
few seconds*

*Und zum schluss? Sie lässt sich in wenigen
sekunden reinigen*

Et une fois fini ? Elle se nettoie en quelques secondes

¿y al final? Se limpia en pocos segundos

**LA PIASTRA GRILL E' IDEALE ANCHE PER
GRIGLIARE CARNE PESCE, VERDURE E PER CUOCERE LA
TUA PIZZA DIRETTAMENTE SUL FORNELLO**

***This hot plate is also ideal for grilling meat, fish and vegetables and
for cooking pizza directly on the hob***

***Die grillpfanne ist auch für fleisch, fisch und gemüse geeignet und um
ihre pizza direkt auf der herdplatte zu backen***

***La plaque grill est aussi idéale pour griller viandes, poissons et légumes
ainsi que pour cuire vos pizzas directement dans le four***

***La plancha grill también es ideal para asar carne, pescado y verduras y
para cocinar tu pizza directamente sobre la hornilla***

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA





MANICI COMODI ED ERGONOMICI

Handle comfortable and ergonomic

Bequemer und ergonomischer griff

Poignée pratique et ergonomique

Asa cómoda y ergonómica



FACILE DA PULIRE IN POCHI SECONDI

Easy to clean in just a few seconds

Einfach zu reinigen, in wenigen sekunden

Nettoyable en un tour de main

Fácil de limpiar en pocos segundos



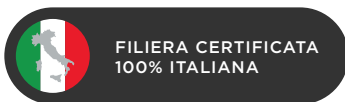
PUOI SERVIRE LE TUE SPECIALITÀ DIRETTAMENTE A TAVOLA

You can serve your specialities at the table, straight from the grill plate

Sie können ihre spezialitäten direkt am tisch servieren

Vous pouvez servir vos plats directement à table

Puedes servir tus especialidades directamente a la mesa



La gamma explora unisce alla tradizionale qualità Risoli Gourmet, fatta di fusione di alluminio ad alto spessore e rivestimenti antiaderenti professionali, l'ispirazione di un design etnico ed estremamente funzionale.

The explora range combines the traditional Risoli Gourmet quality, with its high-density aluminium alloy and professional non-stick coatings, the inspiration of an extremely practical, ethnic design.

Die Linie explora verbindet mit der traditionellen Qualität von Risoli Gourmet aus dickwandigem Aluguss und professionellen Antihftbeschichtungen die Inspiration eines technischen und besonders praktischen Designs.

Gamme « explora » : à la traditionnelle qualité des produits Risoli Gourmet, composés d'un aluminium épais et de revêtements antiadhésifs professionnels, s'allie l'harmonie d'une esthétique technique et extrêmement fonctionnelle.

La gama Explora conjuga la calidad Risoli Gourmet de siempre, basada en la fusión entre aluminio de gran espesor y revestimientos antiadherentes profesionales, con la inspiración de un diseño técnico y extremadamente funcional.

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA

